بطوطة مغبرة سرية للغاية فرني على ألاح العا





Tonis Gillion States and States



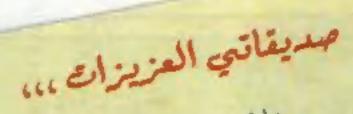


في نظام المترجاع أو تصييرات أو الراساء بأي شكل أو بأبنا غريفة الكانونية كانت أوميكانيكية تصويرية أو تسميقية دون إذن خطي سنية من ماك العقوق.

> طبعت بمطابع القبس دولة الكويت

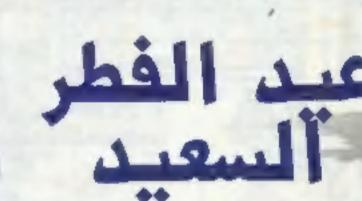


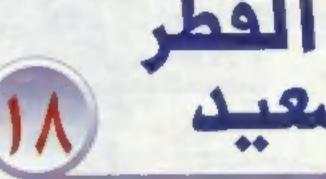




ها نعن نودع شهر الصوم بأيامه المباركه ونستعد لاستقبال عيد الفطر السعيد، ولهذا حرصت مجلة ميني على تخصيص عدد خاص بهذه المناسبة ، فستجدين داخل العدد كل ما يساعدك على الاحتفال والاستمتاع بالعيد.

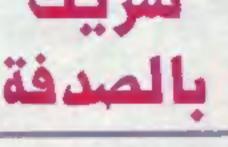
وكل عام وأنتن بغير

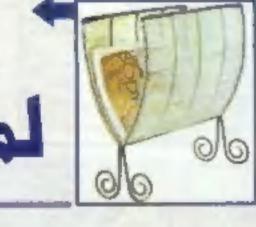




شريك بالصدفة

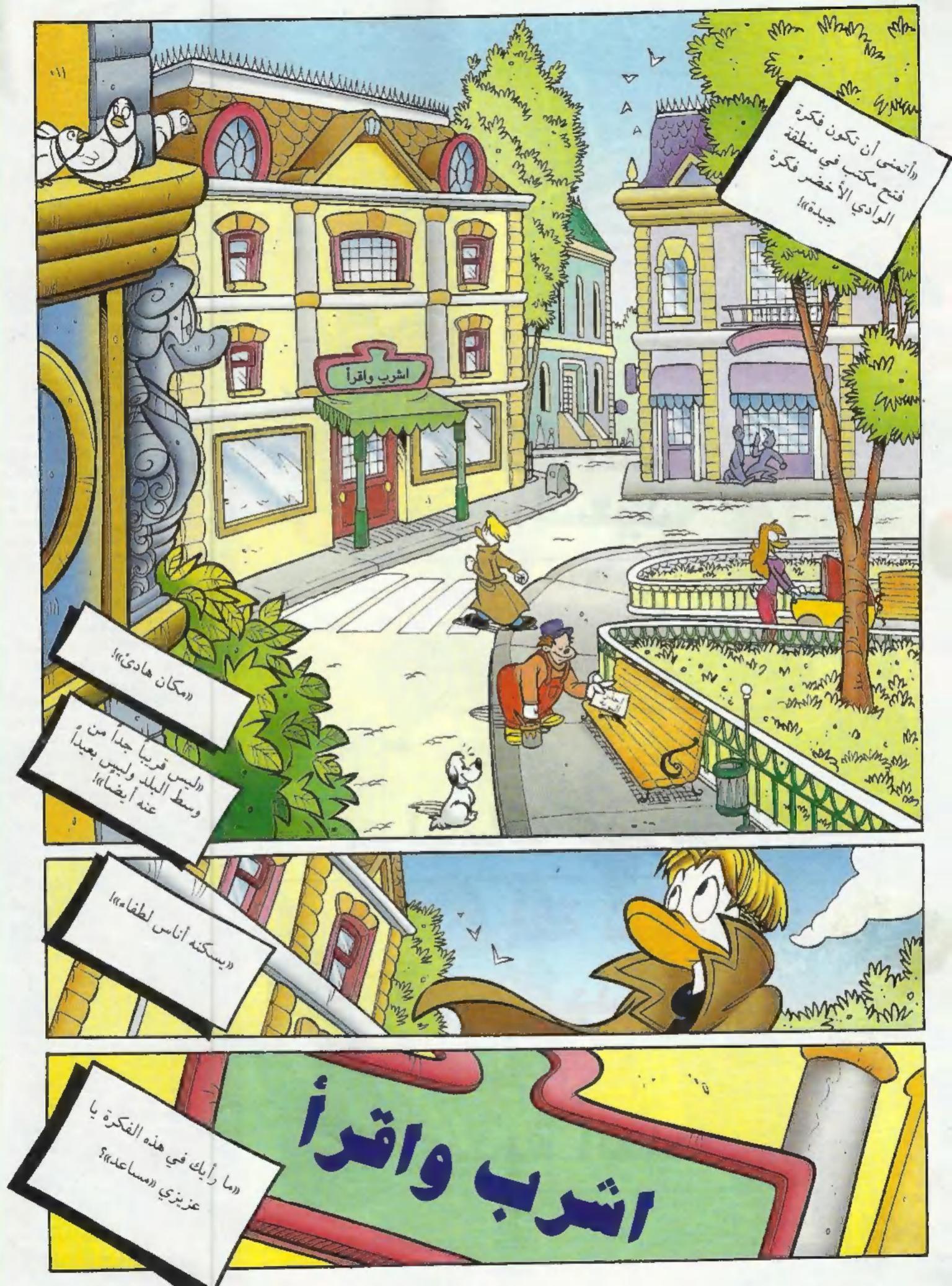


























































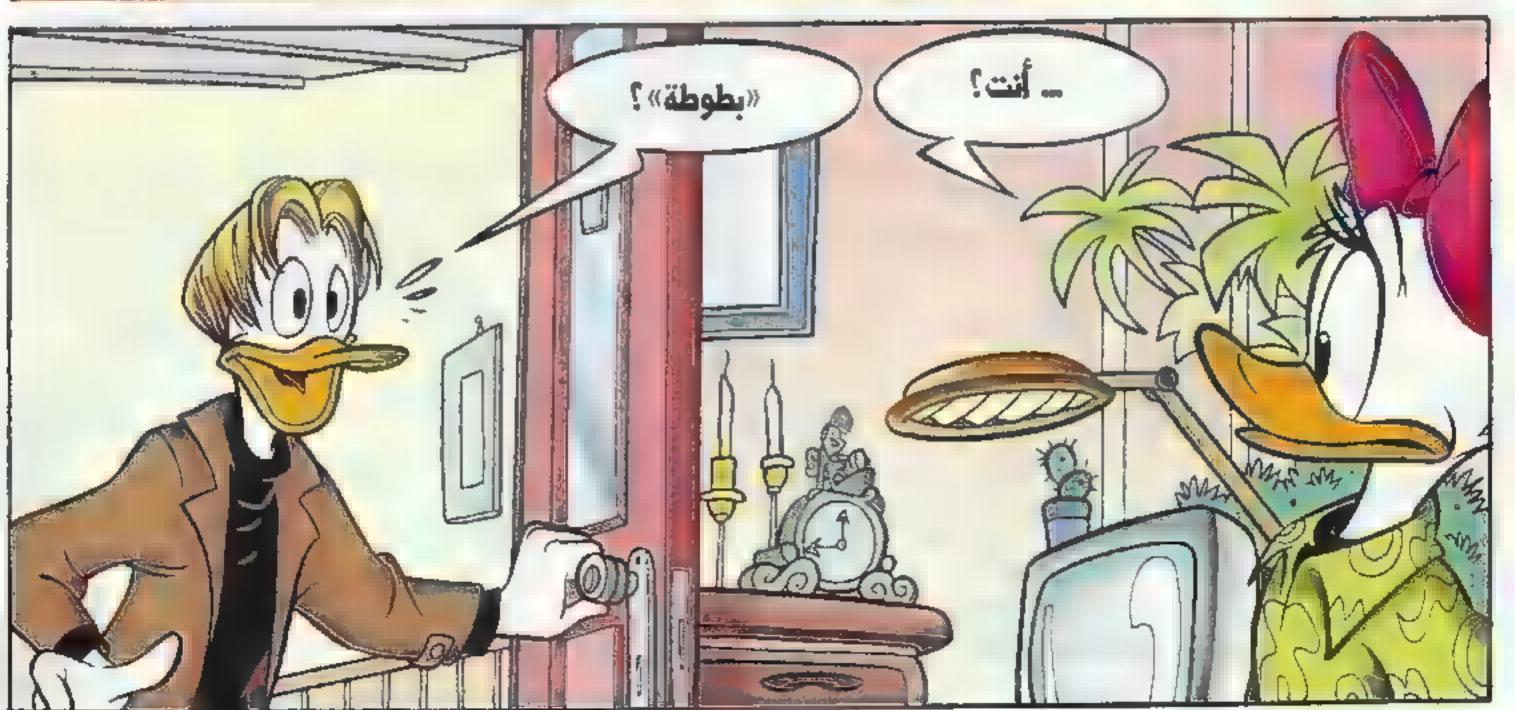






















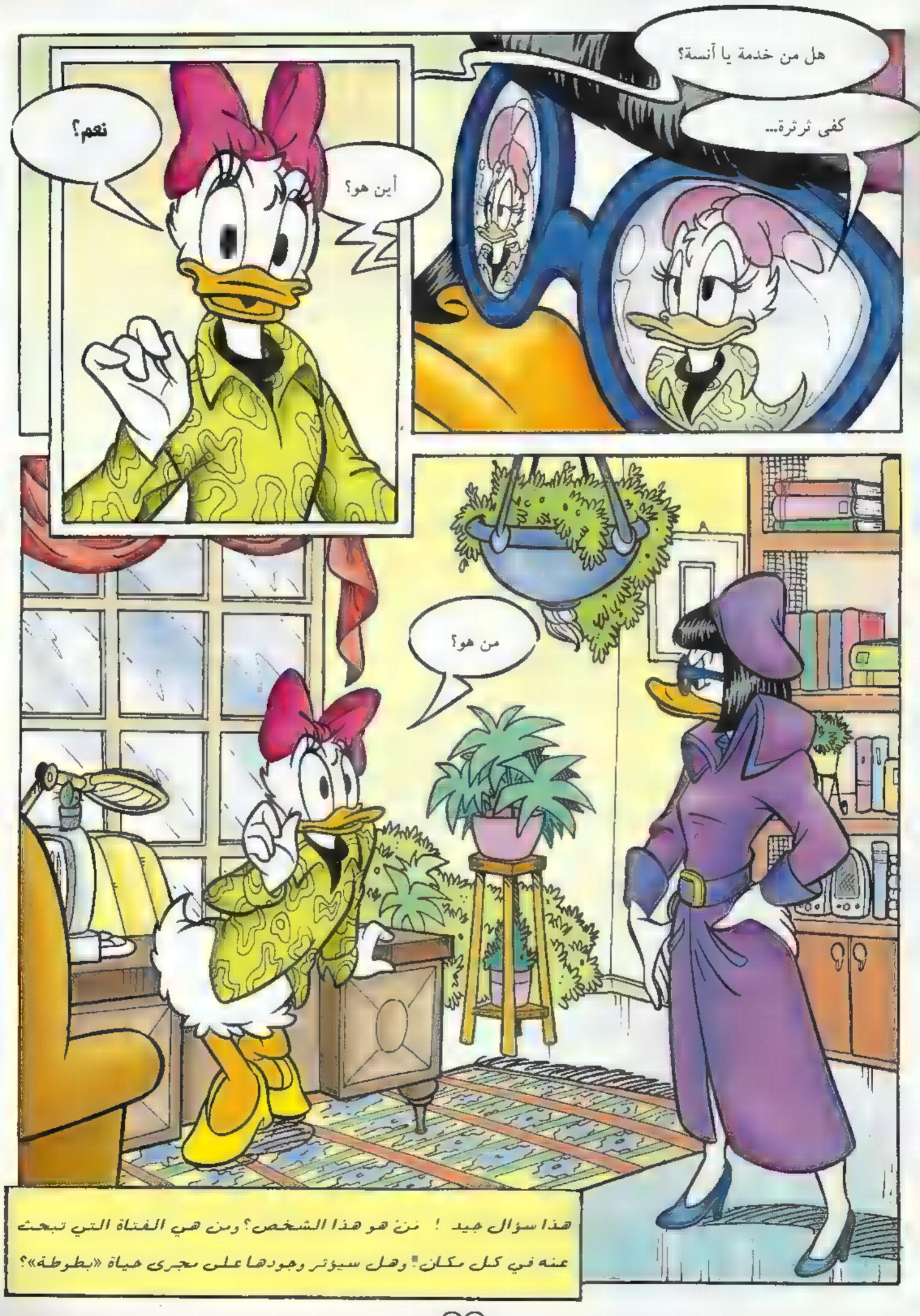














هو اليوم الأول من شهر شوال، وهو يوم واحد وليس ثلاثة أيام تما يظه الكثيرون وإنما ارتبط ذلك العدد بعيد الفطر لأن الناس اعتادت أن تتعطل أعمالهم وأشغالهم لمدة ثلاثة أيام فظنوا العيد تذلك وللنه في حقيقة الأهر هو يوم واحد.

کلے ادارہ والبائن جانس

يفرح المسلمون في عيد الفطر بفضل الله عليهم بإتمام شهر رمضان وأداء فريضة الصوم، فيشكرون الله ويكبرونه في ذلك اليوم، بخروجهم من منازلهم ليؤدوا زكاة الفطر ويصلوا صلاة العيد.

الجاذا سوس بضيط الشظاء ؟

سمي عيد الفطر بهذا الاسم، لأن المسلمين يفطرون فيه بعد صيام شهر رمضان المبارك، كما يسمي أيضا بالعيد الأصغر لأنه يوم واحد بعكس عيد الأضحى الذي يطلق عليه المسلمون اسم العيد الأكبر فهو أطول مدة من عيد الفطر (أربعة أيام).

النبيه فرخة

يدخل عيد الفطر البهجة والسعادة في قلوب الأمة الإسلامية والعالم أجمع، فهويوم مبارك، وترى فيه الكبير يعطف على الصغير، ويتزاور الأهل والأقارب والأصدقاء ويتبادلون الهدايا والعيدية التي تسعد الأطفال، هذا بالإضافة إلى الملابس الجديدة التي تناسب

مثل هذه المناسبة السعيدة، فالجميع يستعدون للعيد ويستقبلونه بعد طول انتظار بكل حب وفرحة ولهفة بزي مناسب جميل، ولكن يجب ألا ننسى أن هناك من يحتاج إلى رقة المعاملة وحسن الزيارة والاهتمام الصادق مثل الفقراء والمساكين والأيتام والمعوقين وكبار السن وهم أولى الناس بالاحتفال معنا بأحلى أيام السنة.. وهي أيام بالاحتفال معنا بأحلى أيام السنة.. وهي أيام وأحسن حال وأعاده الله على الأمة الإسلامية وأحسن حال وأعاده الله على الأمة الإسلامية جميعها باليمن والبركات.



العيم ملتقى الأهل والأصدقاء، وأيام للفرح والبهجة وتخفيف من هموم العمل ومتاعب الحياة، ترين أعز الأحسدقاء وأغلى الحبايب، لكن بيقى لهذه الأيام لَفُتات علينا المحافضة عليها:

> ١ - عند اجتماعك مع أقربائك.. بادري بتقديم التهاني والتباريك بهذه المناسبة السعيدة.

٧ - ابدئي دائماً بتهنئة كبير العائلة ثم بتهنئة والديك واخوتك وعند اجتماع الأقارب قدمي التهنئة أولأ لجديك وأعمامك وأخوالك ومن دم من يليهم.

الجميع لما تلبسينه من جديد محبته لك وإن كانت زهيدة.

٤ - إذا تسقيت من العيد. ترتد دوباأجمل منك 🍱 تجملي هذا بثوبها دون ثوبك بل تسأكسدي أن لسكسل شخصیة ما

يناسيها وأن

الجمال الحقيقي هو جمال الأخلاق والثوب لن ينقص من جمالك شيئاً.

ه - عند تقديم الحلوى لكِ لا تقومي بأخذ جميع الأصناف المقدمة بل اختاري الصنف الذي تحبينه وبالقدر الذي يكفيك.

٦ - إذا قام من هو أكبر منك بتقديم العيدية لك فبادري بشكره وإظهار سرورك بها مهما كان مقدار العيدية، فالعيدية بمدلولها المعنوي ٣ - لا تحاولي لفت انتباه وليس المادي فإعطاؤك هذه العيدية دليل على

بل انتظري لتسمعي كلمات ٧- لا تصرفي جميع العيديات على الحلوي الإعجاب منهم. والألعاب بل قومي بتوفير جزءاً منها لما بعد

٨ - بعد يوم حافل بالسرور واللعب والتنزه اشكري والديك على ما قدماه لكِ في هذا اليوم يؤثر عليك أو تظني أن ولا تنسى أن تقومي بترتيب أدواتك وملابسك الجميع سيعجب قبل النوم ووضع عيديتك في الحصالة.



صديقاتي العزيزات، بمناسبة عيد الفطر المبارك أهديكم هذه الحلوى الشهية السهلة التحضير فاقبلوا هديتي وبالهناء والشفاء وكل عام وأنتن بخير

المقادير:

١- كوبان من الطحين ٢-كوب من الزيد ٣-قليل من الفائيليا ٤-ملعقة صغيرة بيكنج باودر
 ٥-كوب جوز هند مبشور ٢-ملعقة كبيرة من حليب جوز الهند البودرة ٢-١/٢ كوب سكر بودرة

الطريقة:

1 - إخفقي الزيد مع السكر وحليب جوز الهند والفانيليا

أضيفي الطحين والبيكنج باودر ثم ابدئي العجن حتى يمتزج العجين

٣ - اضيفي ١/٤ كمية جوز الهند المبروش للعجين واعجنيها جيداً.

- شكّلي العجين على شكل كرات صغيرة واغمسيها في باقي جوز الهند المبروش

رصي الكرات في صينية وادخليها
 الفرن على حرارة ١٦٠ مثوية مدة تتراوح
 من ١٠ إلى ٢٠ دقيقة

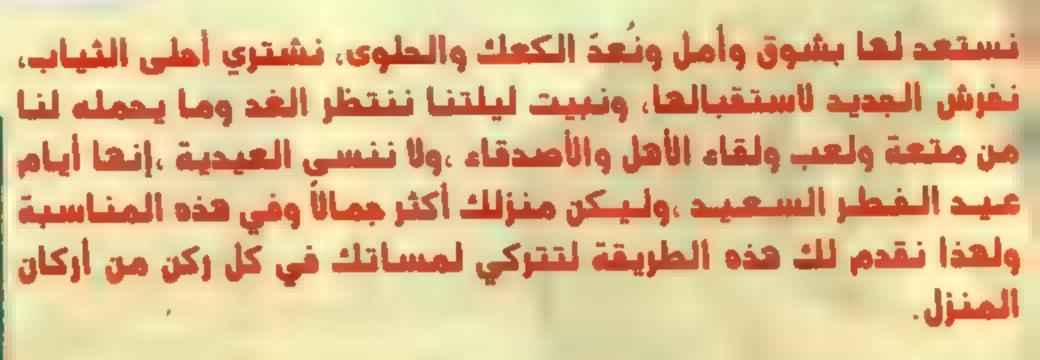
٦ - قدميها باردة

تنبيه: اعداد الأطباق يجب أن يكون بإشراف الكبار ورقابتهم











- ♦قطعتا قماش شيفون . قطعة قماش حسب الرغبة
- ♦ شريط مناسب للون القماش ♦مقص ♦ إناء زهور

طريقة العول،

يجب عليك أولا اختيار حجم القماش مناسب لحجم إناء الزهور الذي ترغبين

♦ ضعي الآن قطعة القماش الداكن بين قطعتين مختلفتي اللون من قماش

ربط القماش باستخدام شريط محكم أو قطعة قوية من المطاط ثم غطيها بشريط ملون عريض واربطيه على شكل عقدة.

♦ أبعدي القماش عن فوهة الإناء ونسقيه بشكل جيد مراعية تناسق لون

الأزهار مع لون القماش.



العيد الميارك. وكل عام وأنتن





































































مخبرة منافسة لها؟ وكم ستكسب «فرفوشة» من

خلال عملها مع «بطوطة»؟



أشياء صغيرة لكنعا تحيرنا أحياناً...
وتأخذ من وقتنا الكثير... لكننا بحاجة إليعا كل
يـوم... ولا يـمـكنـنـا الاسـتـغنـاء عنعا... لعذا يسعدنا أن
نقدمعا بلمسة عصرية.



يمكنك صنع علاقة صغيرة للملاقط من القماش لتفادي ضياعها أو البحث عنها هنا وهناك لتجعلي من نشر الغسيل متعة بلمسات بسيطة أنيقة.

تحتاجين دائماً لكتاب الطبخ ولتتفادي وقوع الأطعمة أو مواد التحضير عليه يمكنك وضع رف صغير في مكان مناسب في المطبخ بحيث تستطيعين رؤيته

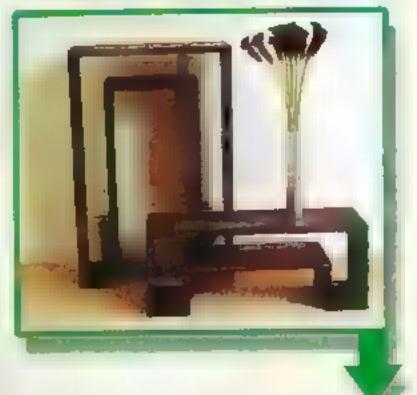
عنب إعدادك لوصفة جديدة

عند العودة من التسوق تكثر لدينا الأكياس ونحتار أين نضعها لكن يمكنك الآن وضع سلة صغيرة خلف باب المطبخ لتضعى بها هذه الأكياس.



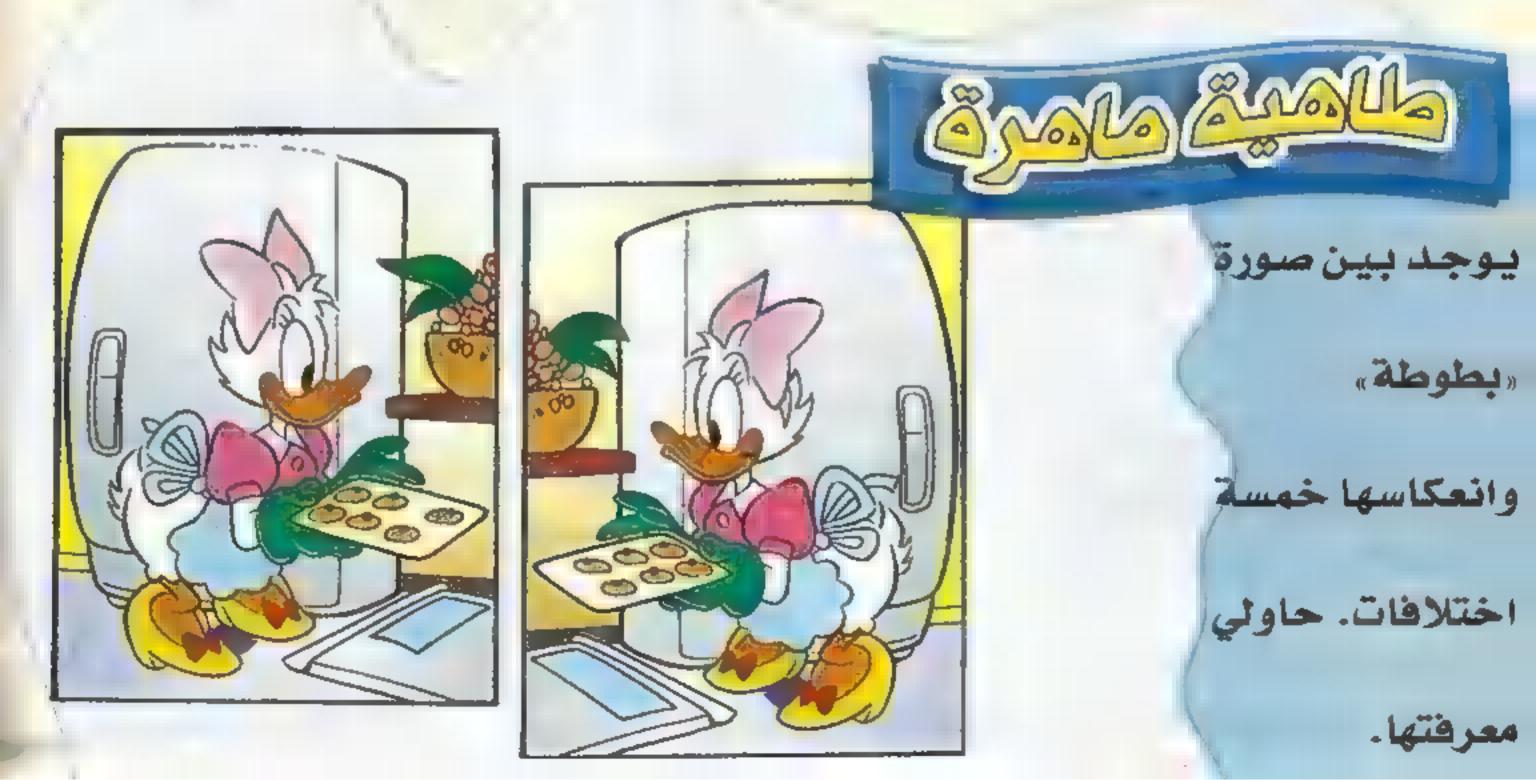
بعد الانتهاء من قراءة المجلات دون إلقائها هنا وهناك يمكنك وضع حافظة المعجلات والصحف في أحد أركان الغرفة.





لمسات وردية بسيطة لكنها تضفي جمالاً ورونقاً لغرفتك.





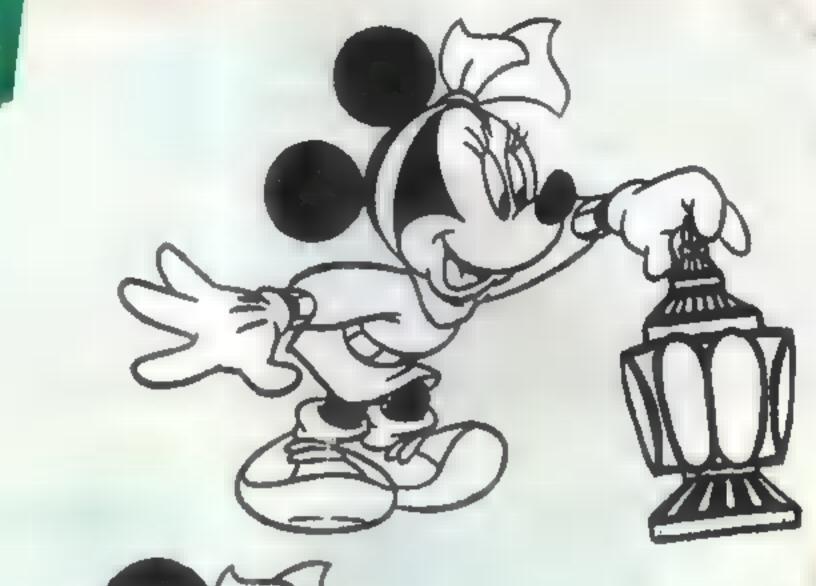


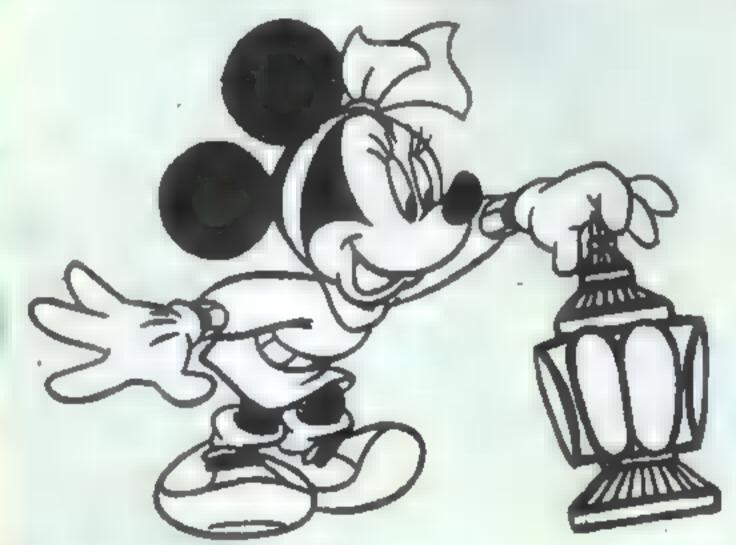
ماهي الاختلافات

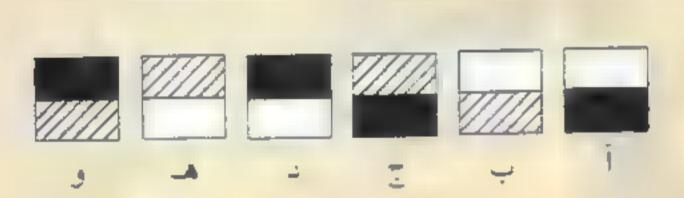
التلاثة بين

المشهدين

المتشابهين؟









حددي أي شكل يلائم الخانة التي فيها علامة استفهام؟



مرقم الهاتف:

ضعي صورتك الاسم

شخصيتك المضلة : 🕬 الهوايبات: العسنوان...











المانية المانية

سجرد أشتراكك ني الحصابقة ينبئ لك الغوز بظدية والحة



الإسم:		
العمر:العمر:		
المسابقة: التلوين 🗀 الرسم	القصة القصيرة	التكات
رقم الهاتف:		
العنوان:	*******************************	
اسم صديقك المفضل:		
عمره:بلده:	*	
رقم هاتفه :	***************************************	

كيفية الاشتراك، ١ - اختر المسابقة التي تود المشاركة بها ويمكنك الاشتراك بأكثر من مسابقة شرط أن ترسل كوبون منفصل لكل مسابقة

٢ - املأ كوبون المسابقة الأصلي الموجود بمجلات ديزني (ميكي - ميني - بطوط - اجازة مع ميكي) بخط واضح وأرسله مع مساهمتك على العنوان التالي: الكويت - ص.ب ٢١٨٠٠ الصيفاة - الرمز البريدي ١٣٠٧٨ - مجلة ميكي

٣-سيتم اجراء السحب أسبوعيا لاختيار الفائزين في كل المسابقات وسيتم إعلان أسماء الفائزين يوم الخميس من كل أسبوع في مجلة ميكي ابتداءً من العدد ٢٥٢.



عرصل ألفا ويثقاله



بسار الربدا البيا See State liber



ريحل أثنا والعباران الأثيثك فن كانورا سقحة وأحداد



The second

ليد الرسياء المرققة وأنوان واهية وأرسلها مع كويون المسابقة



لمبات إضاءة بأشكال خاصة





حقيبة مدرسية دائعة



سجادة العاب الضية



طائرة شاطيء



≺र्ह्यां व्याक्षां +व्यक्टरा



ساعات مكتب بتصميم خاصه





العاب الكمبيوتر



BO8 E

tele Seen























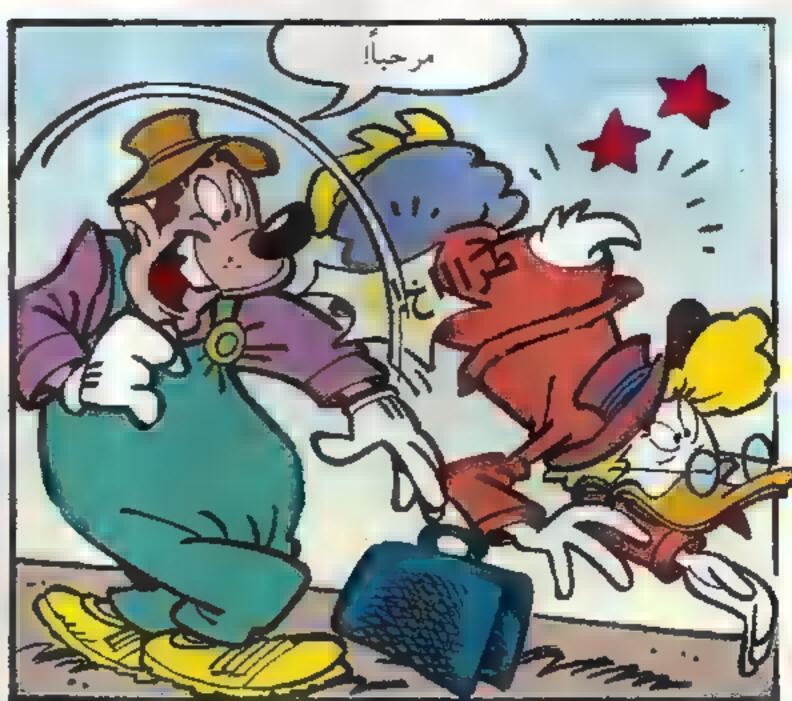










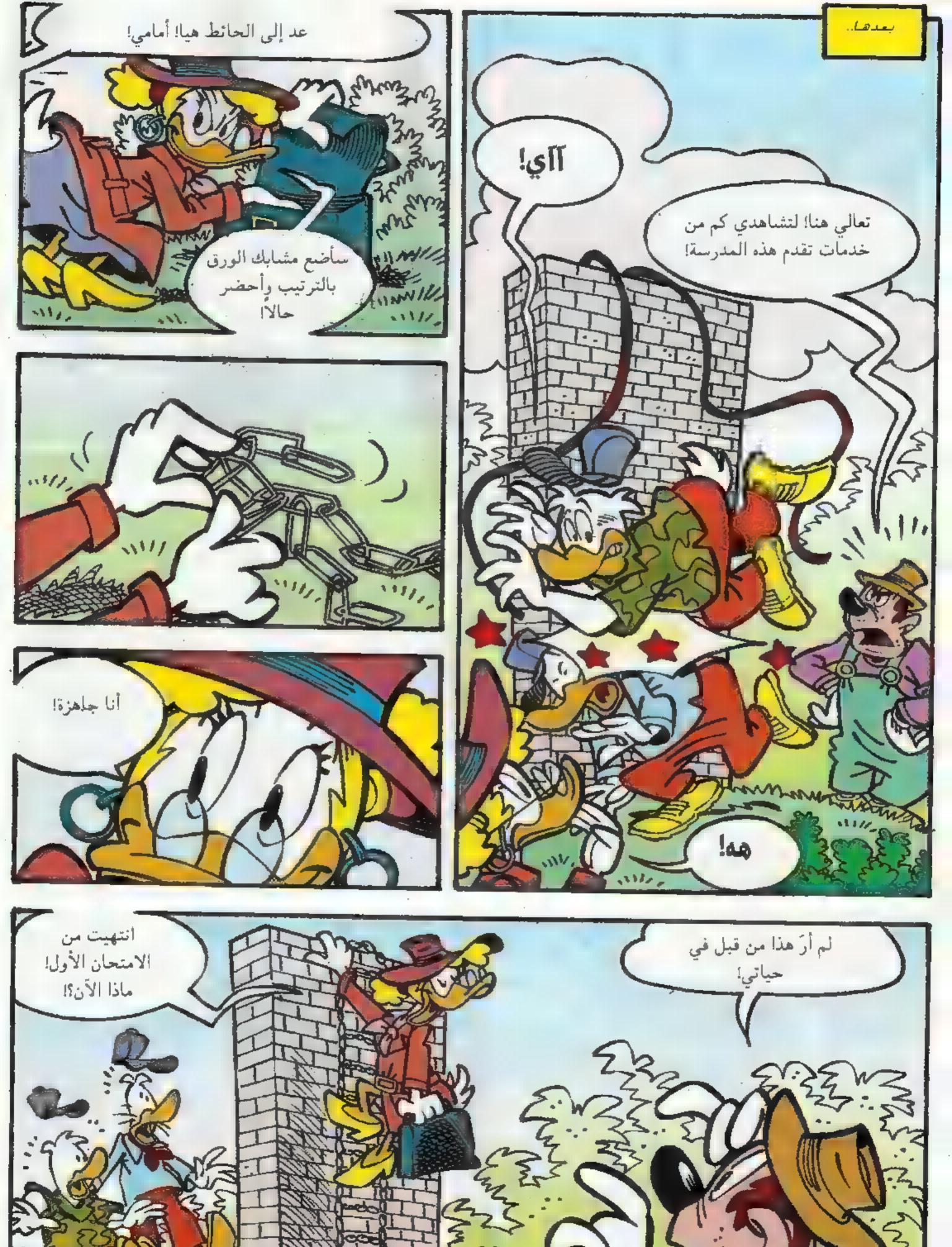










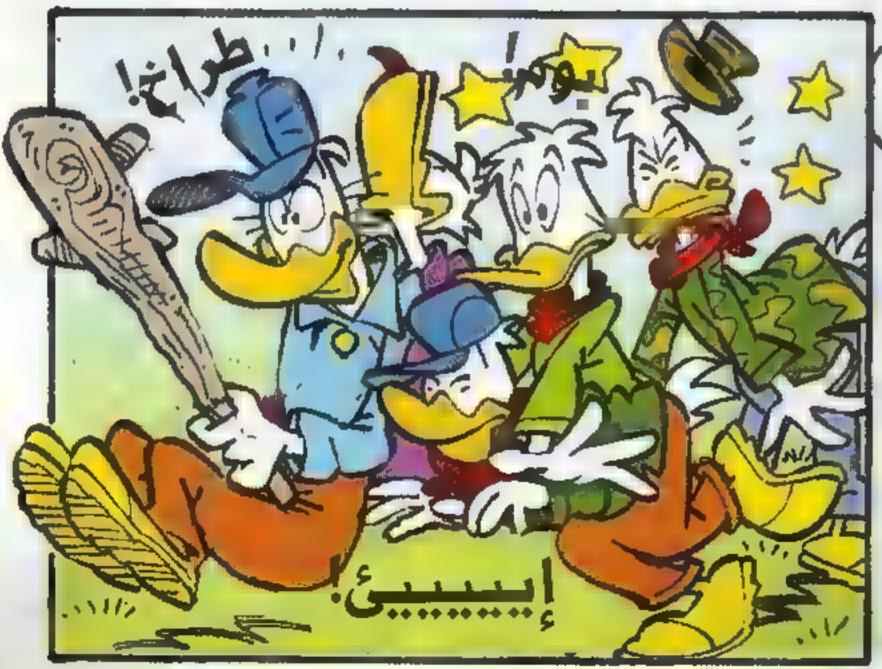














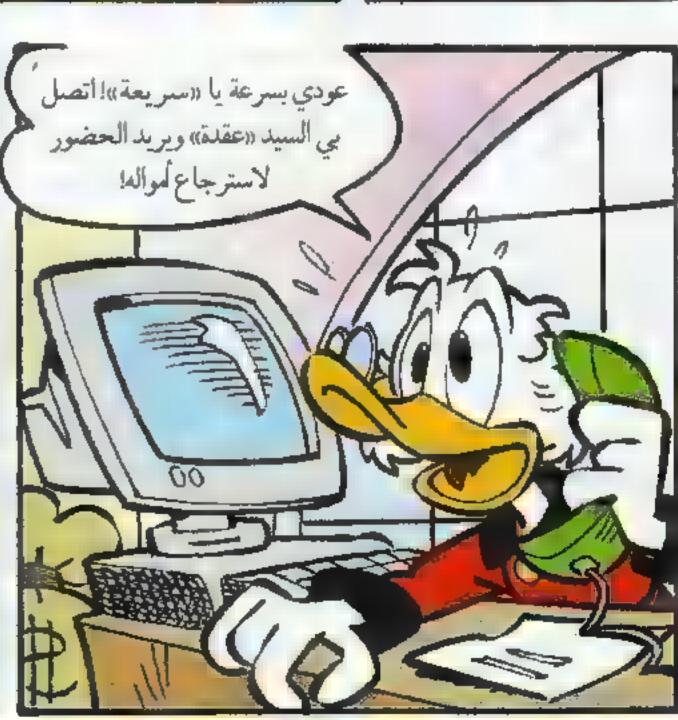






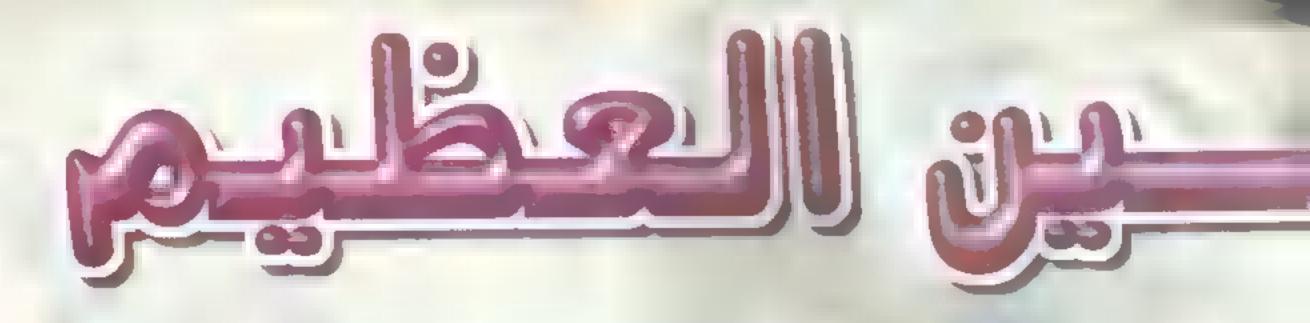












للعجوم والدفاع:

كان هناك جنود يراقبون المناطق المحيطة بالسور فوق أبراجه وعند ظهور أي خطر يحذرون الآخرين بواسطة إشارات من الدخان أو النار، أو الطبول ثم يستعد الجنود المختصون بالأقواس لتوجيه سهامهم نحو الأعداء، وكانت هناك قوات دائمة مستعدة للدفاع عن سور الصين.

حديثاً انهارت أقسام كبيرة من السور بسبب العوامل الطبيعية منذ العام ١٩٦٦، بلغ طولها ٥, ٥١كم، كما هدمت الدولة جزءاً منه لإنشاء سد كبير للمياه، ولم يعد يتكفل حماية البلاد من الغزو، وهو أشبه بالدروع المتصدعة ولكن رغم ذلك فإن منظره مثير حقاً، لذا فإن أعمال الصيانة مستمرة من أجل إسعاد السائحين، كما يتم تصوير إعلانات كثيرة عنده.

من فوق القمر:

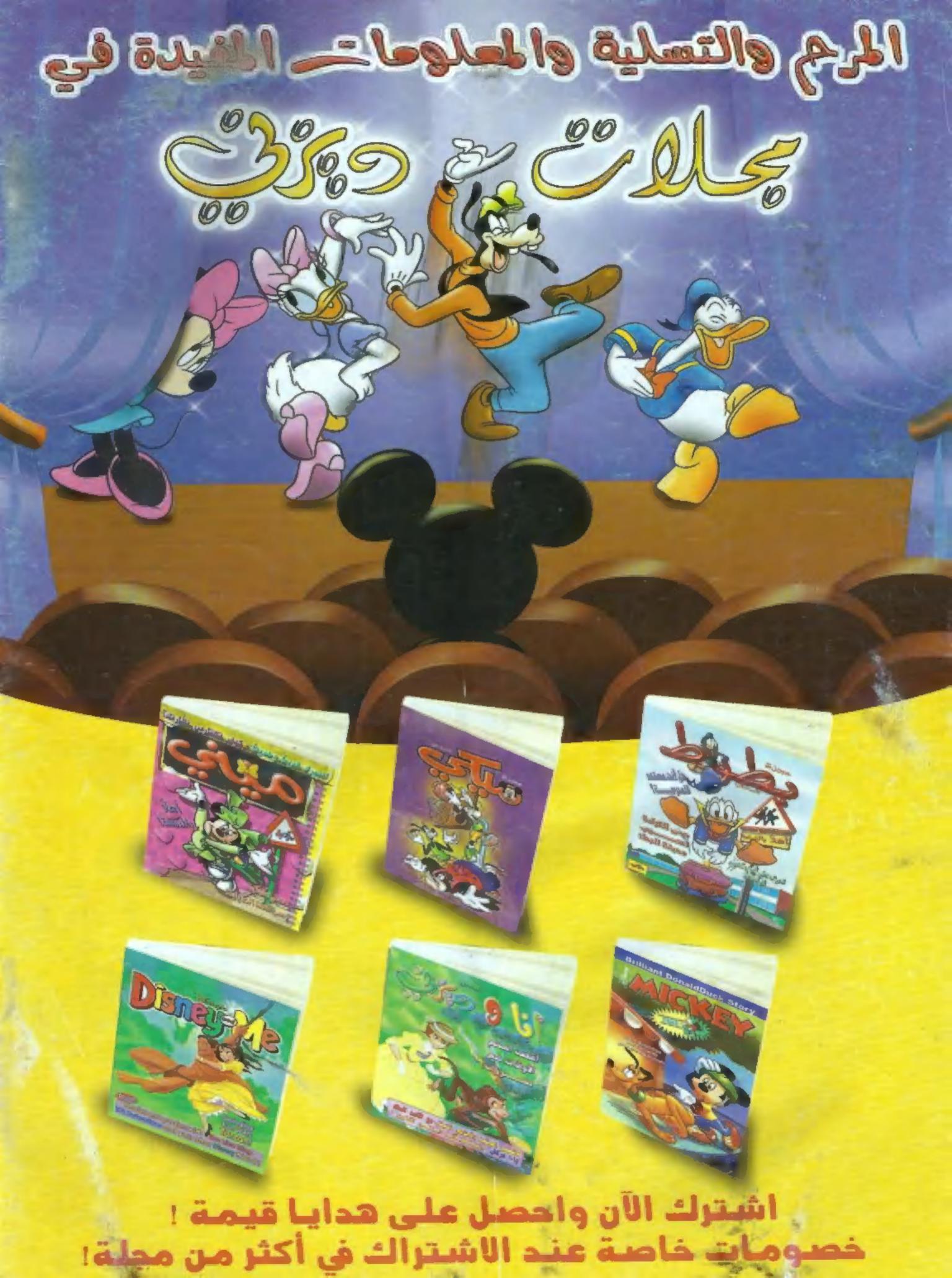














عرب كوميكس هذا العمل عن مجهودي الشخصي .. أرجو اسن أراد نقلة الا يدكير اسم المصدر .. والاستغذاث بصاحب العمل أولاً .. والله الموفق .

فلاحظات فهملة :

المصدر هو : عرب كوميكس للقصص المصورة WWW.ARABCOMICS.NET

صاحب العمل : @ملك الرومنسية@

agail di thee same di thee







هذا العمل هو لعشاق الكوميكس، وهو لغير أهداف رغية مطلقاً، وهو لتوفير المتعة الأدبية فقط، الرجاء إبتياع النسخة الورقية المرخصة حال نزولها للأسواق، لدعم استمراريتها وتشجيعها، وحذف هذا الملف بعد قراءته.

This is a fan base production, not for sale or ebay. Please pay the original release whene it hites the market to support it's contiunity, and delete this file after riding.